Guía del producto
Modelo 12301778
Santa Fe

Herramientas necesarias para el armado:
Destornillador Phillips
Destornillador de hoja plana
Dos llaves regulables
Martillo

SÓLO PARA USAR AL AIRE LIBRE.

⚠ ADVERTENCIA:

Antes de empezar a armar la unidady a cocinar, lea y siga todas las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y de cuidado.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA UNIDAD:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA:

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

El uso de carbón en ambientes cerrados puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.

HECHO EN CHINA
Importador: EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V.
Camino a Cóndor # 399, Col. El Castillo C.P.45680
El Salto, Jalisco, Mexico Tel. 0133 3668 2500

⚠ ADVERTENCIA:

El no cumplir con las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes cortantes, ¡especialmente las indicadas en el manual! Si es necesario, use guantes protectores.

⚠ ADVERTENCIA:

¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO intente armarla sin la ayuda de otra persona.

Si tiene alguna pregunta o si necesita ayuda durante elensamblado, llámenos al **01800 00EVANS**

ÍNDICE DE MATERIAS

Información de inscripción de la garantía 1

Por su propia seguridad.....2

Símbolos de seguridad 2

Preparativos para usar su parrilla 3

Mantenimiento de la parrilla.....3

Consejos para cocinar.....4-5

Garantía limitada 6

Lista de piezas / vista esquemática.....7

Armado 8-14

Lista de herraje.....14

Tarjeta de inscripción.....16

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar la unidad adecuadamente y usarla de manera segura.

Cuando use la unidad, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad
Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

ADVERTENCIA

EL NO LEER O SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS A LA PROPIEDAD.

ADVERTENCIA

- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando están en uso. Sea sumamente cuidadoso. Mantenga a las demás personas alejadas de la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.

ADVERTENCIA

Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase debidamente para no sufrir quemaduras.

No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc.

LEA EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

PREPARATIVOS PARA USAR SU PARRILLA Santa Fe

Antes de cocinar con su parrilla Santa Fe, debe seguir al pie de la letra os siguientes pasos para curar el acabado y el acero del interior. Si no cumple con estos requisitos al pie de la letra, se puede dañar el interior de la parrilla y los primeros alimentos que cocine podrán tener un gusto metálico.

1. Unte todas las superficies metálicas del interior, incluyendo las parrillas y las rejillas con aceite vegetal para cocinar.
2. Encienda un fuego pequeño, no muy intenso, sobre la bandeja colectora de cenizas, asegurándose de no colocar los carbones contra las paredes.
3. Cierre la tapa. Ajuste los reguladores de tiro a casi un cuarto de su apertura total. Este nivel de fuego se deberá mantener durante al menos dos horas. Comience a aumentar la temperatura abriendo los reguladores a la mitad de su apertura y añadiendo más carbón. Su parrilla Santa Fe está lista para usarla

Puede ser que se oxide la parte interior de su parrilla. El mantenimiento de las superficies interiores con una capa ligera de aceite vegetal ayudará .
a proteger su parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla pueden requerir un retoque de vez en cuando. Le sugerimos que use una pintura en aerosol resistente a temperaturas elevadas, que puede adquirir en cualquier tienda. ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

PARA ASAR A LA PARRILLA

Se recomienda usar carbón. No obstante, se puede usar madera o una combinación de madera y carbón como combustible para asar, si se coloca y se enciende el combustible en la bandeja colectora de cenizas. No haga un fuego muy grande. Recomendamos comenzar a encender el fuego con no más de 4 libras de carbón (aproximadamente 60 briquetas) y añadir más según se necesite durante el proceso de de cocinar. Coloque la rejilla en la unidad después de dejar que el fuego se consuma. El no seguir las instrucciones del fabricante para encender el carbón, puede ocasionar lesiones graves y daños materiales.

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

La frecuencia de la limpieza depende de cuánto se use la parrilla. Antes de limpiar la unidad, verifique que el carbón esté completamente apagado dentro de la unidad. Lávela bien con agua y deje que se seque bien antes de volver a usarla. Limpie el interior de la parrilla con un paño o una toalla de papel.

Cuando haya terminado de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie toda la ceniza restante. La ceniza absorbe humedad, lo que puede ocasionar la oxidación prematura y el deterioro de las piezas. El aplicar periódicamente una película de aceite vegetal en las superficies interiores de la unidad ayuda a protegerlas. Además, es necesario retocar la pintura ocasionalmente. Se recomienda pintura negra en aerosol resistente a temperaturas elevadas ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Superficie de cocción: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

ADVERTENCIA

Abra siempre la tapa *ANTES* de abrir la puerta para las cenizas para observar el fuego o el combustible.

Abra siempre lentamente la puerta para las cenizas. Nunca intente mirar dentro de la parrilla al abrir puerta para las cenizas cuando la parrilla esté en uso.

El no seguir estas instrucciones puede ocasionar lesiones.

Si no se abre primero la tapa, el gas no quemado se puede acumular y producir fuego repentino.

ADVERTENCIA

- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso.
- Sea sumamente cuidadoso. No permita que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón.
- En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.

CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo encender el fuego

1.) Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que use 4 libras (aproximadamente 60 briquetas) para encender el fuego, y luego añada más según lo necesite.

2.) Si usa líquido para encender carbón, empape con él bien las briquetas y deje que lo absorban durante unos 5 minutos. Si usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.

3.) Cuando las briquetas se hayan empapado bien en el líquido de encender, encienda la pila de briquetas por varios lados para asegurar que se quemen de manera uniforme. ***Encienda siempre el fuego con la tapa de la parrilla abierta.***
Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.

4.) Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.

5.) Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).

6.) Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo.

****Para evitar lesiones, manipule siempre con precaución los carbones calientes.***

Cómo saber cuándo está listo el fuego

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Si tiene menos de esa cantidad, el carbón todavía no está listo y si todos están al rojo vivo, el fuego quizás sea demasiado vivo. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

- Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
- Suba o baje la rejilla regulable para el carbón.
- Abra un poco el regulador de tiro, para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- Use el método de asado a fuego indirecto, con los carbones colocados a ambos lados del recipiente para la grasa y los alimentos colocados más o menos directamente sobre los carbones.
- Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua de una botella con boquilla. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo alrededor.
- Agregue más briquetas 2 o 3 a la vez para prolongar el tiempo de cocción. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de volver a poner más.

TEMPERATURA DE LOS CARBONES

	Cant. de segundos que puede mantener las manos a 4 pulgadas encima de los carbones	rango de temperatura (ºF)	pistas visuales
🔥🔥🔥🔥🔥 **CARBONES CALIENTES**	2	400 a 450	apenas cubiertas de ceniza; brillo rojo intenso
🔥🔥🔥🔥 **MEDIANAMENTE CALIENTE A CALIENTES**	3	375 a 450	capa delgada de ceniza, brillo rojo intenso
🔥🔥🔥 **CARBONES MEDIANAMENTE CALIENTES**	4	325 a 375	capa notable de cenizas, brillo rojo
🔥🔥 **CARBONES TIBIOS**	5	300 a 325	capa gruesa de ceniza, brillo rojo oscuro

Asado directo e indirecto

Asado directo - Durante la mayor parte del tiempo de asado, los carbones encendidos permanecen esparcidos bajo los alimentos en una capa de un solo carbón de alto. Este método se denomina asado directo y es el apropiado para asar alimentos relativamente rápido, como hamburguesas, bistec y la mayoría de los productos del mar. Una sola capa de carbón emite un calor uniforme, parejo, con la tapa abierta o cerrada y es la forma en que la mayoría de las personas hace sus asados. Para mejor control, apile varios carbones a un lado de la parrilla, donde emitirán menos calor. Puede cambiar los alimentos de lugar en la parrilla, colocándolos sobre los carbones más calientes si desea quemarlos un poco o si desea cocinar algún trozo grueso más rápido. Para controlar la temperatura de la parrilla, también puede usar la rejilla para el carbón y los reguladores de tiro.

Asado indirecto - Para los alimentos que se demoran más en cocinar, puede usar el asado indirecto. Este método se debe usar para cocer a fuego lento, con la tapa cerrada. En este caso, los carbones se apilan en capas de dos o tres carbones de alto, en un lado de la parrilla, o se dividen y se apilan en dos lados. Esto permite dejar un espacio vacío al lado o entre los carbones. A menudo, cuando se cocina de modo indirecto, los alimentos se cocinan primero a fuego directo y, luego, se mueven a un área más fría (vacía) de la parrilla, para cocerlos a fuego lento, de manera uniforme. Para que el calor sea lo más uniforme posible, haga dos pilas con el carbón. Con frecuencia, se coloca una bandeja metálica en el espacio vacío o entre los carbones, la cual sellena con agua, vino, cerveza o una combinación de los mismos. Coloque los alimentos directamente sobre la bandeja. Esto permite añadir humedad al área de cocción y recoger los jugos de los alimentos, lo que facilita la limpieza posterior y reduce la posibilidad de que se produzcan llamaradas (Recuerde tener a mano una botella de agua con boquilla, para apagar las llamaradas.). Es posible que, cuando se acostumbre a asar a fuego indirecto, prefiera usar este método para asar en la mayoría de los casos. Aunque toma un poco más de tiempo, es un excelente método de cocción, y una manera de evitar que se quemen los alimentos y de propiciar la cocción uniforme.

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

Nuestras sugerencias:

Pollo - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite, sasafrás, parra
Carne de res - Nogal americano, mezquite, roble, parra
Cerdo - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble, sasafrás
Carnero - Madera de árboles frutales, mezquite
Venado - Madera de árboles frutales, parra
Pescado y mariscos - Aliso, mezquite , sasafrás, parra
Vegetales Mezquite

Recomendadas por USDA

Temperaturas internas de cocción

Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero	71° C
Pavo, pollo	74° C
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido	63° C
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	71° C
Bien cocido	77° C
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero	74°C
Trozos de ave	74° C
Pato y ganso	74° C
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido	63° C
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	71° C
Bien cocido	77° C

POLIZA DE GARANTIA / WARRANTY POLICY

IMPORTADOR / IMPORTER BY:

EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V.
Camino a Cóndor # 399, Col. El Castillo C.P.45680 El Salto, Jalisco, Mexico
Tel. 0133 3668 2500
www.evans.com.mx

Producto / Product: Asador de carbon / Charcoal grill
Marca / Brand name: Char-Broil

Modelo(s) / Model (s): 12301778

EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V., garantiza este producto por el término de 90 dias en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento a partir de la fecha de la compra bajo las siguientes condiciones:

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá presentarse esta póliza sellada por el establecimiento que lo vendió, junto con el producto, el empaque y el comprobante de compra, en el establecimiento en el que fue adquirido
2. Durante los primeros 30 dias de la compra EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V. , se compromete a cambiar el producto sin ningun costo en un plazo no mayor a 10 dias.
3. Pasados los 30 dias, EVANS POWER se compromete a reparar el equipo en un plazo no mayora a 10 dias acudiendo a cualquiera de los centros de servicio autorizados relacionados en la Hoja de Centros de Servicio o llamando al telefono 01800 00EVANS para que le sea asignado el mas cercano a su domicilio.

Esta garantía no es válida en los siguientes casos:

1. Cuando el producto haya sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
2. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado.
3. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V.

Para la validez de esta póliza de garantía, deberá presentar el producto y la póliza de garantía vigente debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. En caso de que la presente garantía se extraviara, el consumidor puede recurrir al establecimiento donde se efectuó la compra para que le expida otra póliza, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva

Nombre del consumidor: _____
Calle y número: _____
Colonia o poblado:_____
Delegación o municipio:_____
Ciudad, código postal y estado: _____

Sello del establecimiento y fecha de compra o instalación

El consumidor podrá solicitar y obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios en el domicilio que aparece en este documento de EVANS POWER EQUIPMENT o marcando 01800 00EVANS o en www.evans.com.mx.

EVANS POWER EQUIPMENT, S.. DE C.V., guarantees, for a period of 90 days, that this product, including all its parts and workmanship, is free from defects in material and operation, starting on the date of purchase of the product, under the following conditions:

CONDITIONS

1. For this warranty to be effective, the consumer must present this policy, duly stamped by the store where the product was purchased, along with the product, the packing and the proof of purchase, to the said store where the product was sold.
2. During the first 30 days of the purchase EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V. , agrees to replace the product free of charge in no more than 10 days.
3. After the 30 days, EVANS POWER EQUIPMENT agrees to repair the product in no more than 10 days at any of the service centres listed at the EVANS Service Centres List or call 01800 00EVANS to be assigned the centre closest to your address.

This warranty is not valid in the following cases:

1. When the product has been used under conditions other than those considered normal.
2. When the product has not been operated according to the provided instructions for use.
3. When the product has been modified or repaired by personnel not authorized by EVANS POWER EQUIPMENT.

For this warranty to be valid, the consumer shall present the product and the currently valid warranty policy duly signed/stamped by the establishment where the product was sold. In case of loss of this warranty document, the consumer may request the store where the product was purchased to issue another warranty policy document, upon presentation of the corresponding proof of purchase or invoice.

Consumer name: _____
Street and number: _____
Area / neighbourhood:_____
County or municipality:_____
City, postal code and state:_____

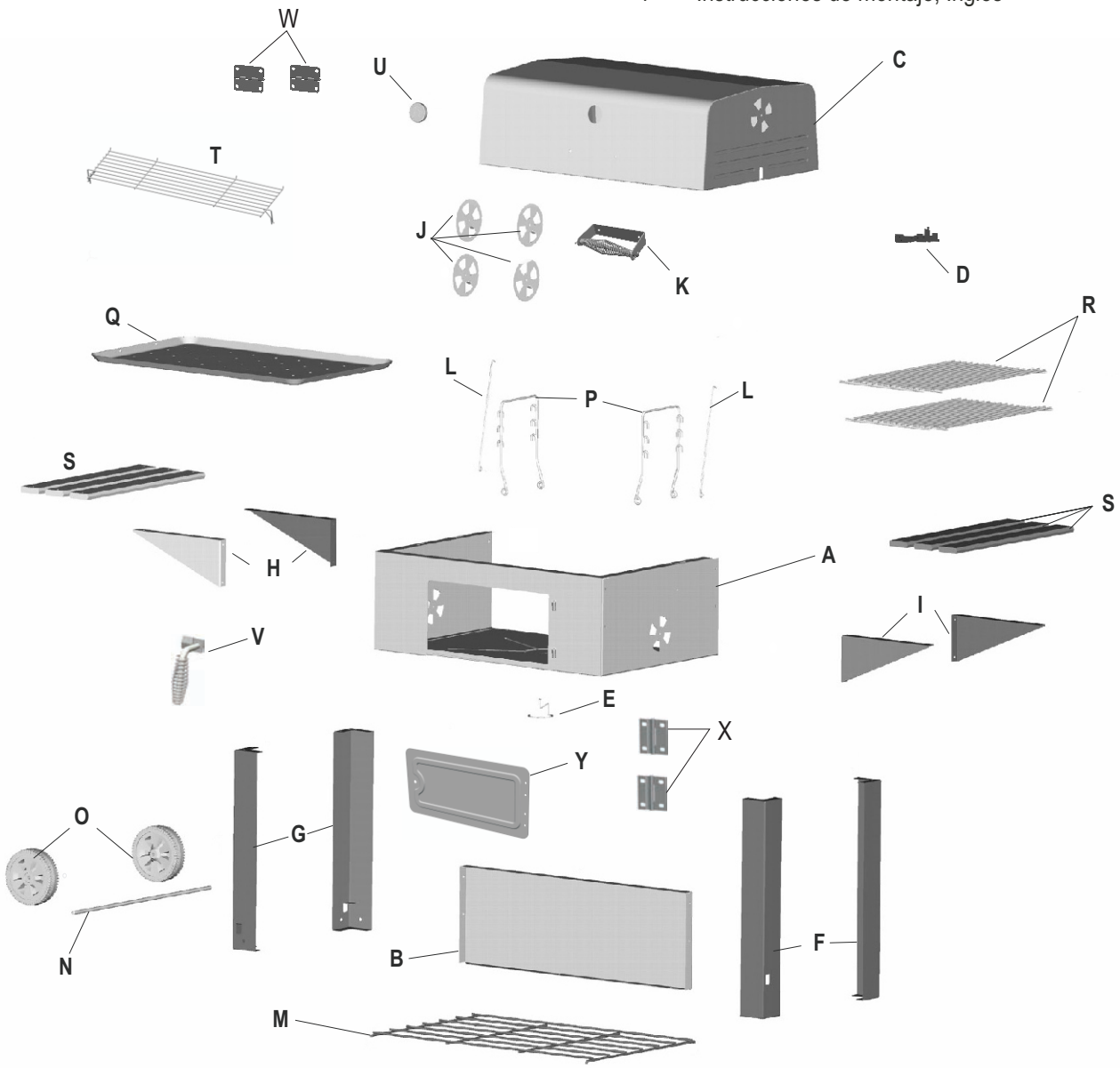
Stamp and signature of the store where product was sold and Purchase or installation date

The consumer can obtain all parts, components, consumables and accessories at the address mentioned in this document for EVANS POWER EQUIPMENT or by calling 01800 00EVANS or at www.evans.com.mx

LISTA DE PIEZAS

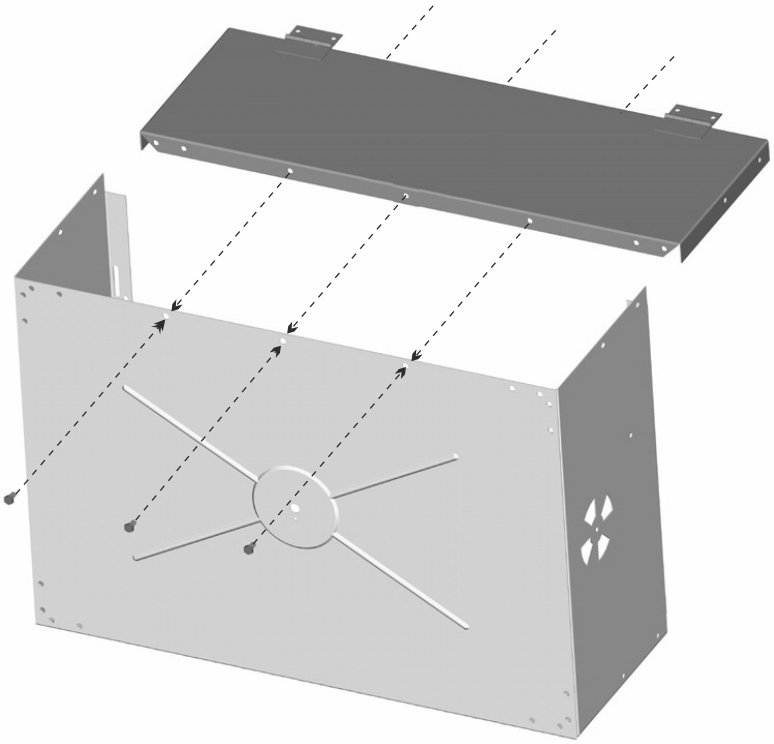
Clave	Cant.	Descripción
A	1	Unidad de cámara de combustión
B	1	Tablero posterior
C	1	Tapa
D	1	Logotipo de la Plata
E	1	Portalatas para la grasa
F	2	Patas largas
G	2	Patas cortas
H	2	Soporte de repisa lateral, izq.fron./der.tras.
I	2	Soporte de repisa lateral, izq.tras./der.fron.
J	4	Regulador de tiro, de tipo Margarita
K	1	Asa de la tapa
L	2	Alambres de parada de tapa
M	1	Rejilla para la leña
N	1	Eje

Clave	Cant.	Descripción
O	2	Ruedas
P	2	Ganchos para la bandeja colectora de cenizas
Q	1	Bandeja colectora de cenizas
R	2	Parrilla de cocción
S	6	Tablillas para repisa lateral
T	1	Rejilla basculante
U	1	Medidor de temperatura
V	1	Manija de la puerta
W	2	Bisagra f / tapa
X	2	Bisagra f / puerta para limpieza
Y	1	Puerta para limpieza
---	1	Paquete de herrajes
---	1	Instrucciones de montaje, Españo
---	1	Instrucciones de montaje, Inglés

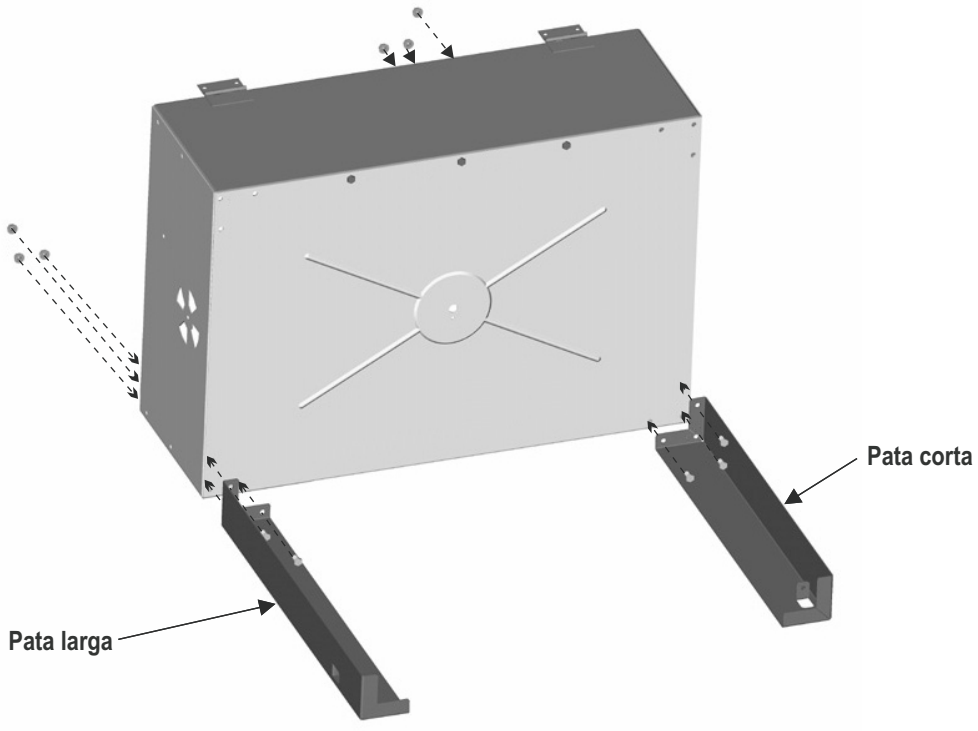


ARMADO

1 Abra la caja de cartón y coloque su contenido sobre el suelo.
Coloque la parte inferior sobre el suelo y la puertecilla para limpieza orientada hacia el suelo.
Fije el tablero trasero a la parte inferior con (3) tornillos hexagonales 1/4-20 x 1/2”.



2 Con la sección inferior colocada en el paso anterior, fije (1) pata corta en el extremo derecho y (1)
fuera y las tuercas de brida dentro.
Fije la pata larga a la izquierda de la parte inferior de la unidad, usando (3) tornillos hexagonales largos 1/4-20 x 1/2”

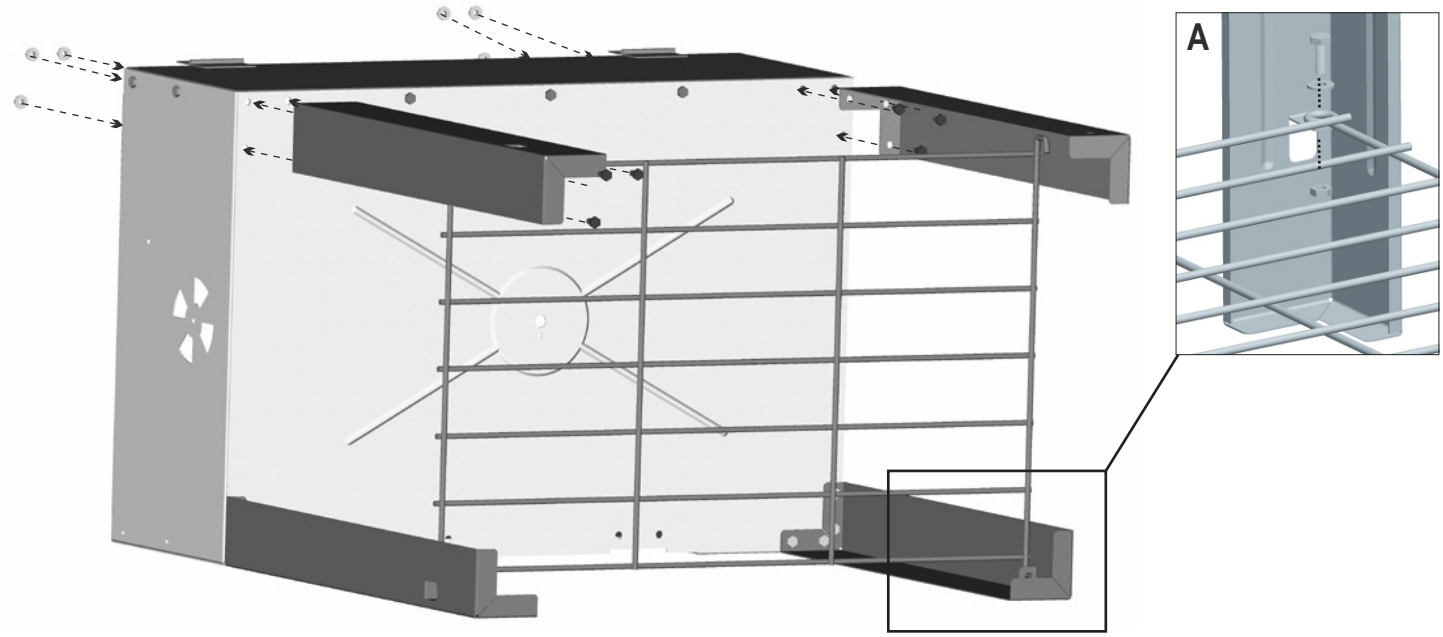


3

Es posible que necesite la ayuda de al menos dos personas

Adjuntar pierna corta (1) y (1) de la pierna larga al frente del montaje inferior usando (3) 1/4-20x1/2 "tornillos hexagonales de frutos de cáscara exterior y brida desde el interior.

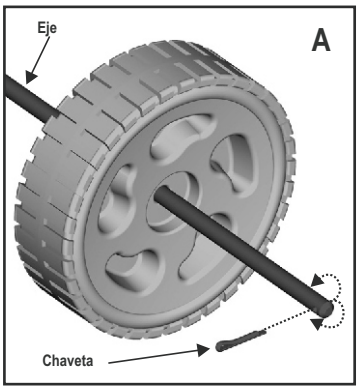
Montar el bastidor de madera para el uso de las piernas (4) 1/4-20x 3/4" tornillos hexagonales y bridas tuercas como se muestra en la Figura A

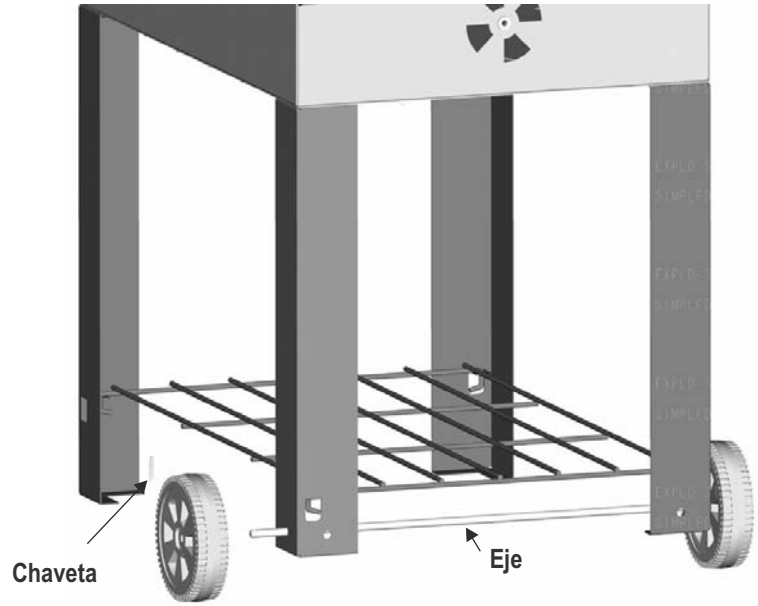


4

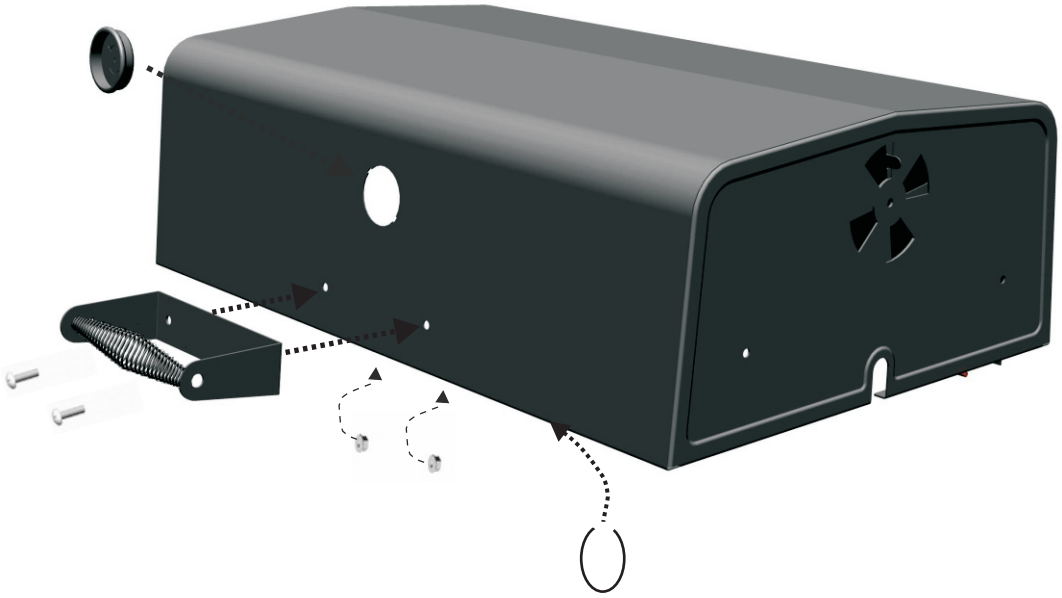
COLOQUE LA UNIDAD EN POSICIÓN VERTICAL

Introduzca una chaveta a través del orificio en el extremo del eje y dóblela, de modo que no se salga (A). Colocar una rueda en el eje. Introduzca el eje a través del orificio ubicado en la parte inferior de la pata como se ilustra. Dicho de otra una rueda en el eje. Introduzca la otra chaveta a través del orificio del eje. Asegúrese de que todos los herrajes estén bien apretados.

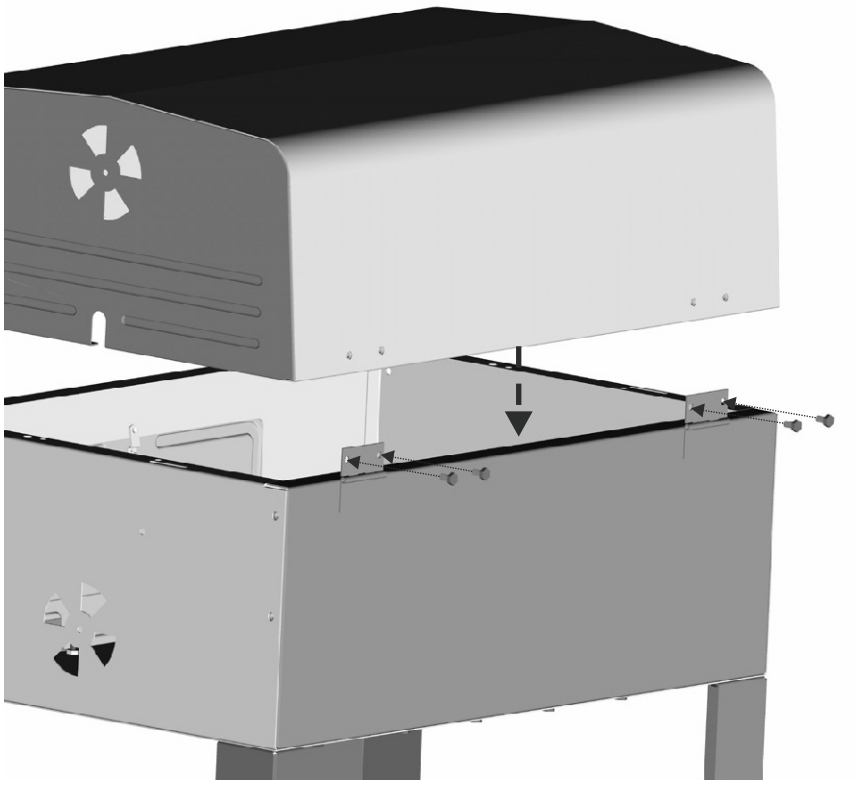




5 Colocar la manija Soporte al principio de montaje usando (2) 1/4-20x1/2 "tornillos a través de colocación de los tornillos de soporte a través de agujeros frontal y ttaching con (2) 1/4-20 nuts.Place medir la temperatura de brida a través del agujero por encima de la empuñadura delantera

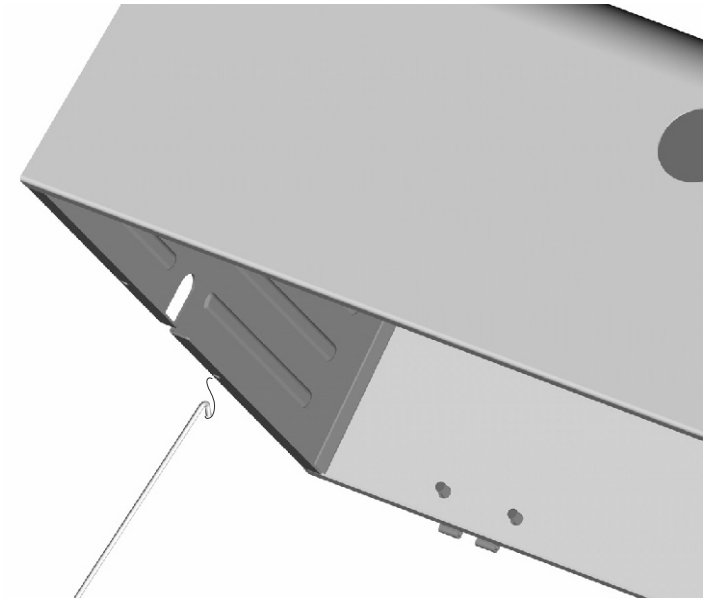


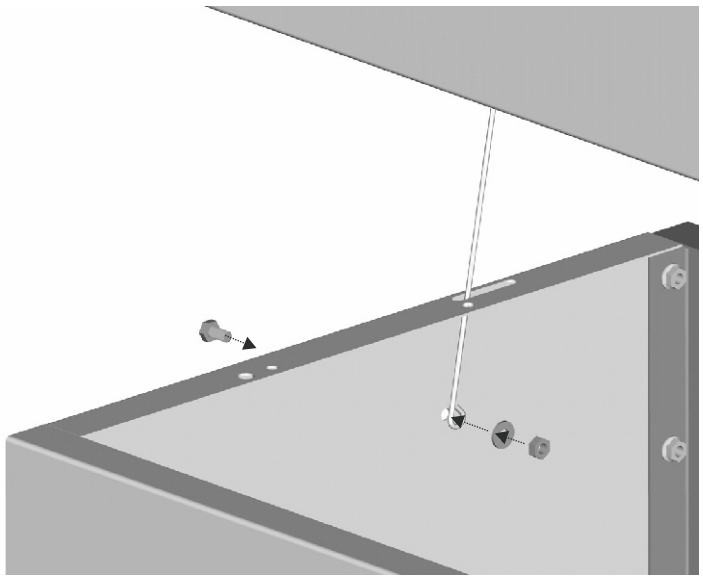
6 Coloque la unidad superior sobre la unidad inferior. Alinee los orificios de las bisagras en la parte trasera de la unidad. Con ayuda de otra persona, fije las bisagras a la unidad superior con (4) tornillos hexagonales 1/4-20x1/2”.



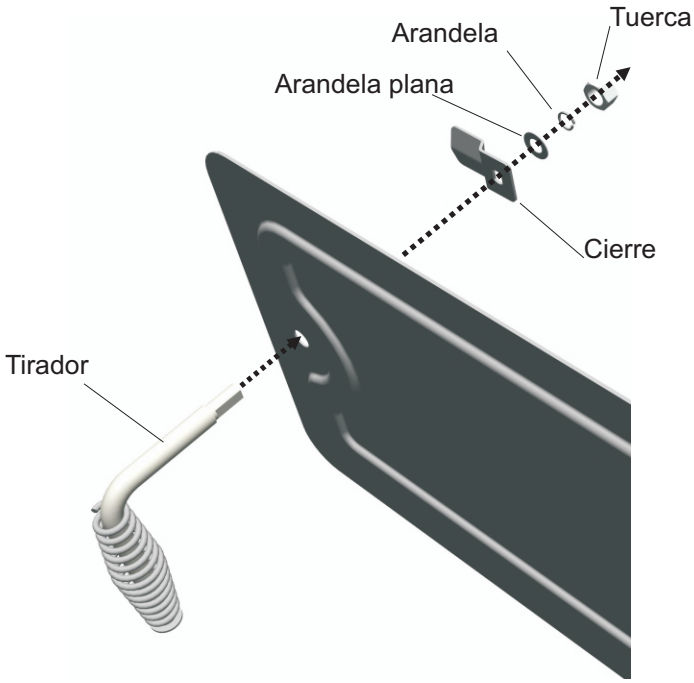
7 Introduzca el extremo en forma de gancho de (1) de las varillas de tope de la puerta en la ranura del tablero del extremo de la unidad superior, orientando el gancho hacia la parte posterior de la parrilla.

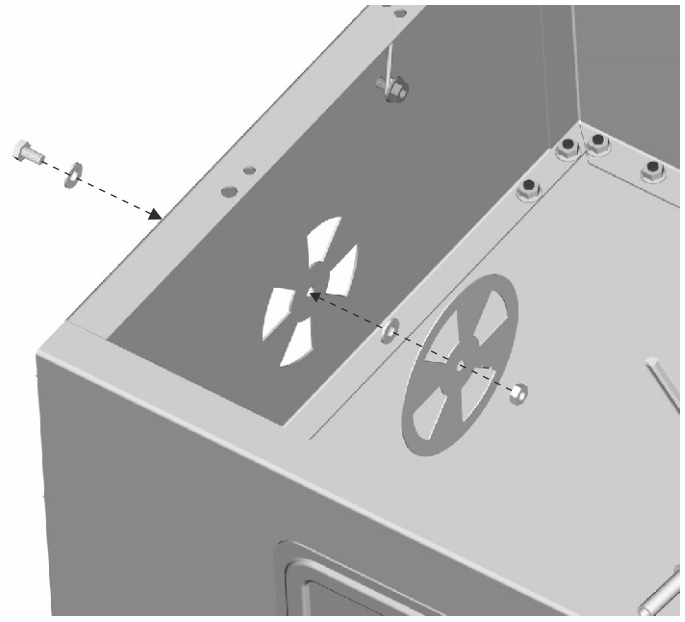
Luego, introduzca el otro extremo a través de la ranura en el tablero del extremo de la unidad inferior. Con ayuda de otra persona, fije el extremo inferior de la varilla de tope de la puerta a la unidad inferior con (1) tornillo hexagonal 1/4-20 x 3/4" (19 mm) desde el exterior y (1) arandela plana de 1/4" y una contratuerca reversible, como se ilustra. Repita el proceso en el otro extremo.





8 Adjuntar (2) Amortiguadores de margarita hasta el montaje final y (2) Amortiguadores de margarita a una cámara de combustión y de reunión utilizando la tapa (1) 1/4-20x1/2 "tornillo hex (2) arandelas planas y (1) tuercas de seguridad reversible shown.DO NO ESTÁ DEMASIADO para permitir amortiguador movement.Attach amortiguadores para la tapa de la misma manera. Colocar la manija en la puerta Cllean a cabo mediante la aprobación extremo roscado de la barra de manejar a través de la puerta como se muestra. Cierre lugar, la arandela plana, arandela de seguridad en el extremo del mango de caña y seguro con la tuerca.

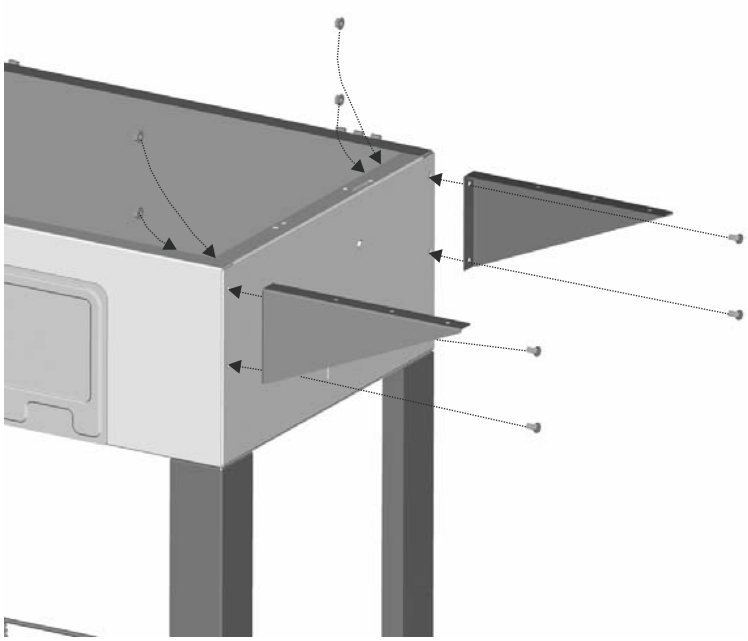




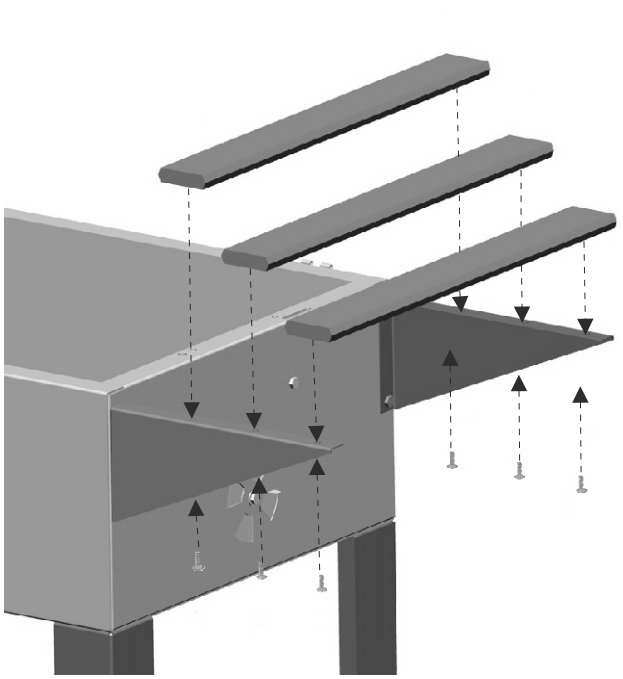
9

La tapa no se muestra, para mayor claridad

Fije los soportes izquierdo y derecho de la repisa a la parte frontal de la sección inferior de la parrilla con (2) tornillos hexagonales largos 1/4-20 x 1/2” y (2) tuercas con brida, de 1/4”, en cada uno. Repita el proceso con el otro extremo.



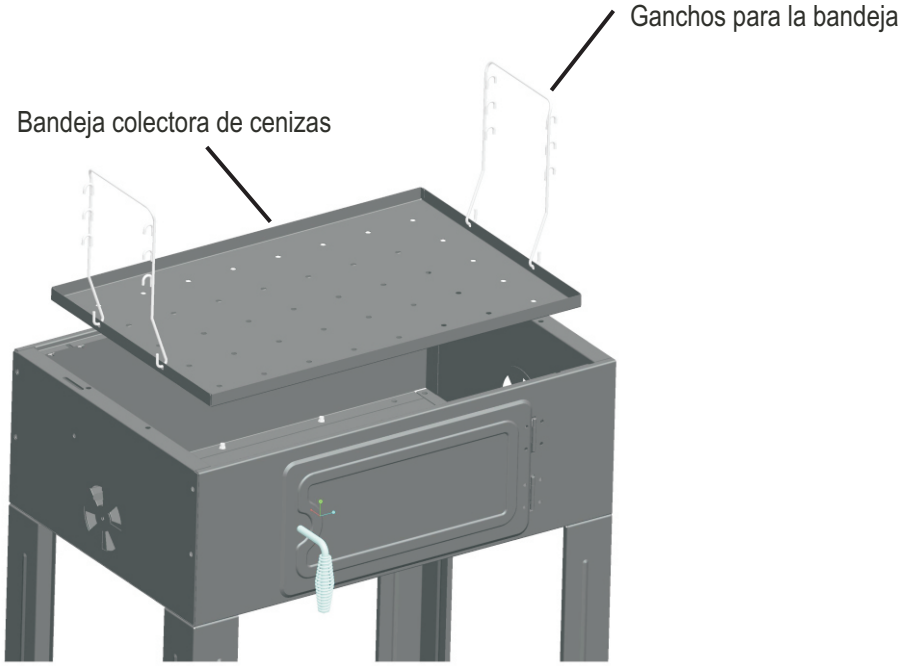
Fije (3) tablillas de madera a cada uno de los juegos de soporte de la repisa, usando (6) tornillos No.10-24 x 1/2” y tuercas con brida. NO LOS APRIETE HASTA QUE NO ESTÉN INSTALADAS TODAS LAS TABLILLAS.



10

Fije un gancho para la bandeja colectora de cenizas a cada extremo de la misma. Cuando estén fijos , los ganchos deben quedar orientados en sentido contrario a la bandeja colectora de cenizas.

Baje la bandeja colectora de cenizas hasta la sección inferior. Coloque los ganchos en los orificios, en cada extremo del cuerpo inferior. Suba o baje la bandeja, según lo desee para controlar la temperatura.

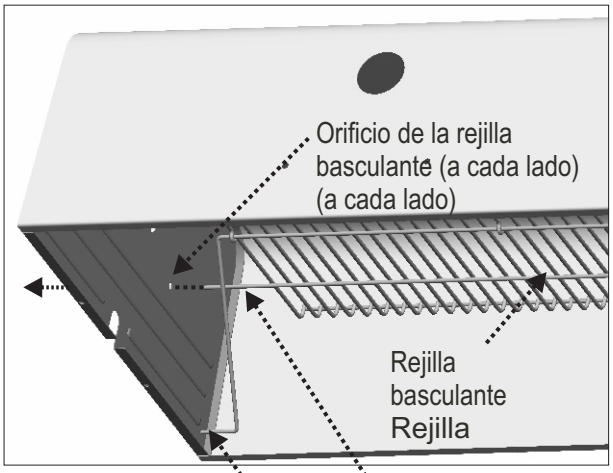


11

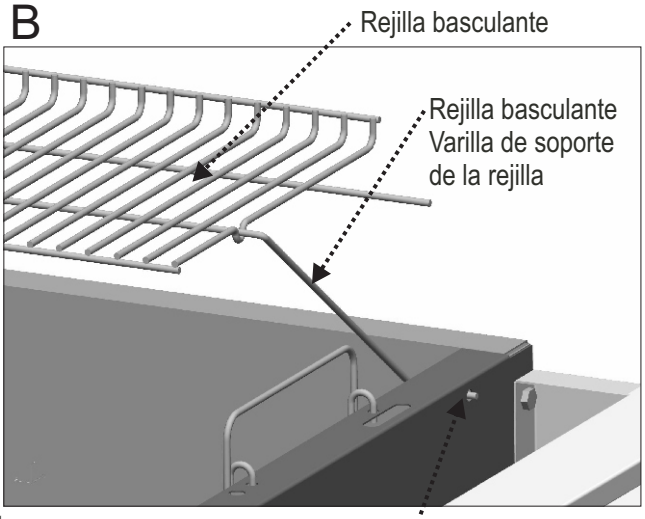
Introduzca la rejilla basculante en el orificio del lado izquierdo de la tapa, luego inserte la varilla en el orificio de la derecha, como se ilustra en A

Con cuidado, meta las varillas de soporte de la rejilla basculante en los orificios de la cámara de combustión. como se ilustra en B.

A


Orificio de la rejilla basculante (a cada lado)
(a cada lado)
Rejilla basculante
Rejilla
Varilla de la rejilla basculante
Varilla de soporte de la rejilla basculante

B

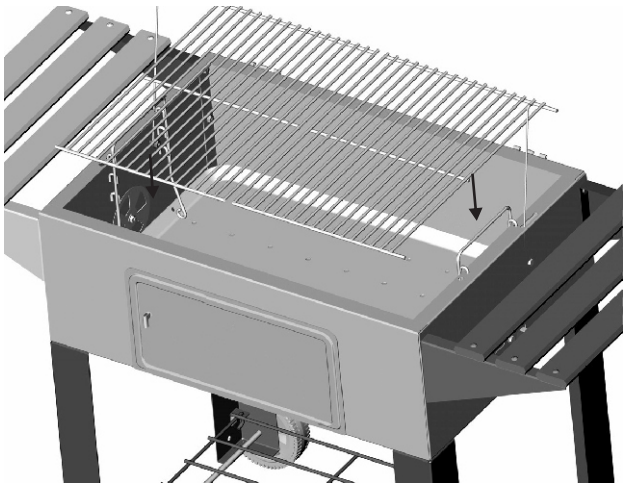


NOTA: La tapa y la rejilla de cocción no se muestran, para mayor claridad.

12

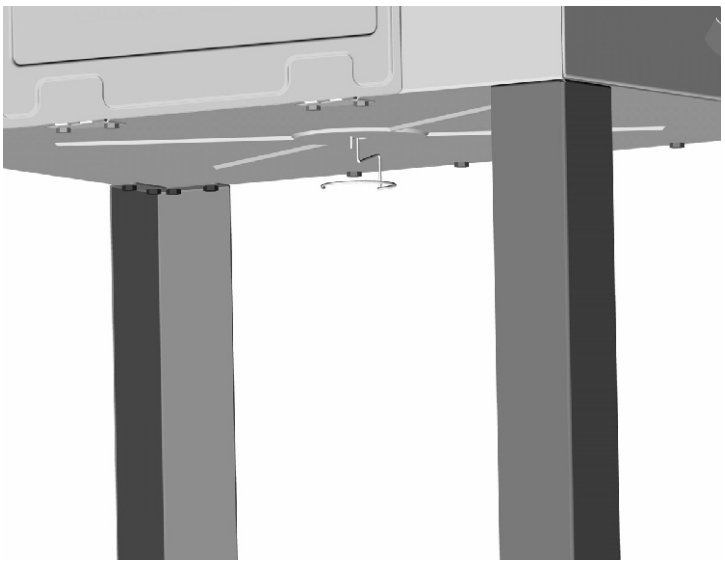
Cenizas inferior pan en la sección inferior. Establecer enlaces en los agujeros en cada extremo de la parte inferior del cuerpo. Subir y bajar del cenicero como se desee para el control de la temperatura.

Coloque la rejilla de cocina de alambre en su posición como se muestra



13

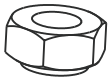
Para instalar el portalatas para la grasa, meta el gancho desde la parte inferior a través del orificio grande y engánchelo en el orificio más pequeño.



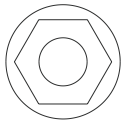
Ya puede usar la PARRILLA SANTA FE.

LISTA DE HERRAJES

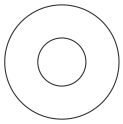
Los herrajes se muestran en tamaño real. Es posible que le sobren piezas después que termine de armar la unidad.



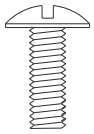
#1/4-20
Contratuerca reversible
Cant. 6



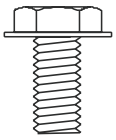
1/4-20
Contratuerca con brida
Cant. 26



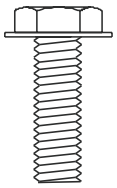
1/4”
Arandela plana
Cant. 14



#10-24 x 1”
Tornillo
Cant. 12

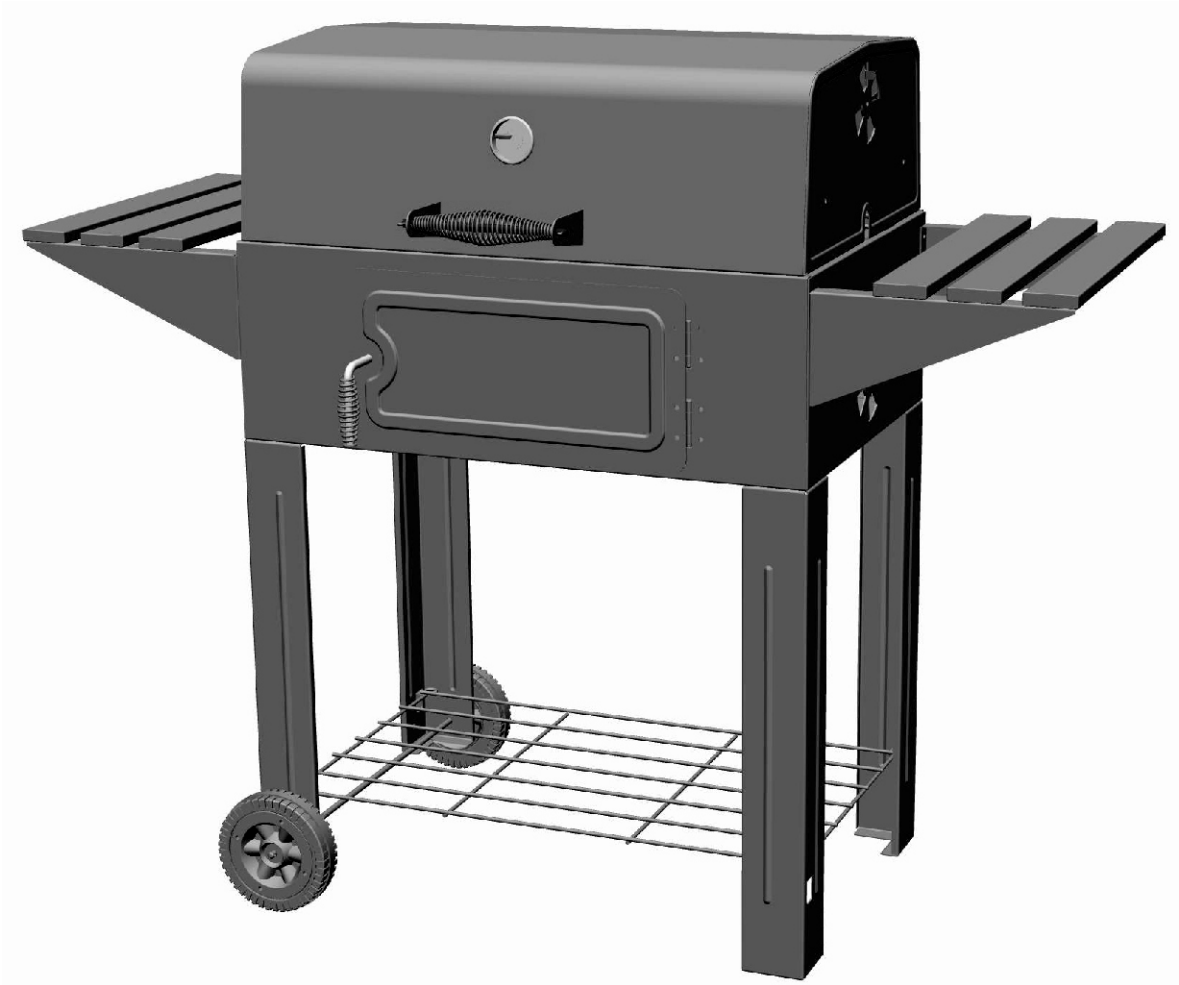


1/4-20 x 1/2”
Tornillo hexagonal
Cant. 373



1/4-20x3/4”
Tornillo hexagonal
Cant. 6

Chaveta
Cant.: 2



NOTAS

NOTAS